

# Tilapia

Tilapia lebten ursprünglich in den Flüssen, Seen und an den Küsten Afrikas, heute weltweit vor allem in Zuchten.

Tilapia sind Buntbarsche (Cychliden), viele verschiedene Arten (*Oreochromis spec.* und *Tilapia spec.*), die in wenig tiefem Wasser leben und sich v. a. von Phytoplankton und Algen ernähren. Maulbrüter: Die Männchen tragen die Jungfische bis zum Alter von etwa 3 Wochen im Maul.

fair-fish-Tilapia aus Senegal (*Tilapia guineensis*) sind im Geschmack kräftiger als Süsswasser-Tilapia, da sie aus dem Saloum stammen, einem Meeresarm, dessen Salzgehalt über jenem des Ozeans liegt.

Generell ist der Wildfang von Tilapia weniger problematisch als der Fang manch anderer Art. Auf Tilapia aus Zucht sollte dagegen eher verzichtet werden.



## Tilapia aus Senegal (1)

### gebraten und bemandelt

Weitere Infos über das Senegal-Projekt:  
[www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch), Suche «Senegal»

Weitere Infos über Mulets und andere Fischarten:  
[www.fair-fish.ch/wissen/was-fuer-fische](http://www.fair-fish.ch/wissen/was-fuer-fische)

Bezugsquellen für «faire Fische» aus Senegal:  
<http://www.fair-fish.ch/geniessen/aus-senegal>

#### fair-fish-trade GmbH

Grünenstrasse 22  
CH-8400 Winterthur  
trade@fair-fish.ch  
[www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)  
T: 052 301 44 35  
F: 052 301 45 80



\* Filets mit Haut bleiben sattiger und fester und sind voller im Geschmack. Falls Sie die Haut nicht essen mögen: sie löst sich problemlos vom gebratenen Filet. (Zubereitung mit Filets ohne Haut: beidseitig je etwa 3 Minuten braten.)

Zu diesem aromatischen Gericht passt ein ebenso duftintensiver Weisswein, wie zum Beispiel der «Balades du Sud Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc 2005». Klares Zitronengelb; intensives Bukett nach Brennnesseln, Lindenblüten und Litchée, mit einem Hauch von Marzipan; frischer Auftakt, würzig-herb, angenehme Säurestruktur und ausgeprägte Fruchtsüsse. 75 cl, CHF 11.-, [www.delinat.ch](http://www.delinat.ch)

#### Weinempfehlung:

Filets mit Haut\* einige Stunden mit reichlich Zitronensaft und frischem, auf der Fleischseite verteiltem Thymian marinieren. Beidseitig salzen.  
Je nach Grösse 7–10 Minuten nur auf der Hautseite braten.  
Geröstete Mandelsplitter darüber streuen und als Vorspeise oder als Hauptgang z. B. zusammen mit Salzkartoffeln und Broccoli servieren.  
Ruth Lehmann / fair-fish

## Tilapia mit Mandel und Thymian

ähnlich wie in der Zucht von Legehennen.  
Das Hauptproblem ist aber nicht der Einsatz von Fisch-eigenem Hormon, sondern die nicht artgerechte Erzeugung eingeschlechtlicher Schwärme – ganz abgesehen von den selten artgerechten Lebensbedingungen in den Zuchtanlagen.

Tilapia sind eine der am häufigsten gezüchteten Fischarten, v. a. in Asien und Lateinamerika – mit erheblichen ökologischen Folgen: Aus den Zuchten entwickelte Tilapia bedrohen in zahlreichen Ländern lokale Fischarten. Weil die maulbrütenden Männchen rascher wachsen und grösser werden als die Weibchen, verfüttern die Züchter den Jungfischen in der Regel das männliche Hormon Methyltestosteron, womit auch die Weibchen zu Männchen werden.  
Tilapia gelten vielen ökologisch orientierten Konsumenten in den USA als die Alternative zur Ausfischung der Weltmeere oder zur Zucht von Raubfischen, welche mit Fischmehl gefüttert werden müssen. Nachdem die längst übliche Verwendung von Hormonen zur Geschlechtsumwandlung bekannt geworden war, strichen zwei US-Öko-Detailhandelsketten im Frühjahr 2004 Tilapia aus ihrem Sortiment. Lateinamerikanische Züchter versuchen nun, auch ohne Hormoneinsatz rein männliche Zuchten zu erreichen: durch «Aussaxen» von Hand,

#### Enttäuschte Öko-Kundschaft

Enttäuschte Öko-Kundschaft  
Tilapia sind eine der am häufigsten gezüchteten Fischarten, v. a. in Asien und Lateinamerika – mit erheblichen ökologischen Folgen: Aus den Zuchten entwickelte Tilapia bedrohen in zahlreichen Ländern lokale Fischarten. Weil die maulbrütenden Männchen rascher wachsen und grösser werden als die Weibchen, verfüttern die Züchter den Jungfischen in der Regel das männliche Hormon Methyltestosteron, womit auch die Weibchen zu Männchen werden.

## Lieber nicht aus Zucht